

令和6年度

# 給食日誌 (5月分)

保護者様

給食センターでは、乳・卵・えびの除去食（調理の際に除去できる食材を除去したもの）を希望者に提供しています。この給食日誌のアレルギー物資の記載（28大アレルギー等）を見ていただき、お子様の飲食についてご配慮をお願いいたします。

\*原材料として入っているもののみチェックしています。同一製造ラインで、他原料が混入する可能性の有無については調査していません。

蟹江町給食センター

2024年05月01日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん 牛乳 ちくわのお茶の葉 揚げ	白飯	70	100		主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	ミニ焼き竹輪	40	60	魚	225	
	茶葉	0.3	0.36		512	
	天ぷら粉 卵抜き	8	9.6	小麦 大豆	603	
	塩	0.1	0.12		508	
	水	8	9.6		—	
	大豆白絞油	4	4.8	大豆	725	
鶏ちゃんこ	鶏肉団子 (個5g)	15	18	鶏肉	715	
	焼豆腐 kg カット	25	30	大豆	636	
	生麩	10	12	小麦	201	
	はくさい	25	30		野菜類	
	にんじん	10	12		野菜類	
	ねぎ	8	9.6		野菜類	
	糸こんにゃく	10	12		623	
	しょうゆ	5	6	大豆 小麦	507	
	塩	0.1	0.12		508	
	酒	1	1.2		503	
	本みりん	1.5	1.8		506	
	和風だしの素 (和風 ストック)	0.1	0.12	魚	740	
	削り節だしパック	2	2.4	魚	694	
	水	60	72		—	
	オレンジ	オレンジ 個	40	40	オレンジ	野菜類
		合計	549.1	637.72		

2024年05月02日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん（減量） 牛乳 たけのこごはん	白飯	60	90		主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	肉類
	たけのこ水煮	10	12		660
	にんじん	6	7.2		野菜類
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	639
	つきこんにゃく	5	6		622
	サラダ油	0.5	0.6		726
	しょうゆ	4.5	5.4	大豆 小麦	507
	上白糖	2.5	3		627
	和風だしの素（和風ストック）	0.4	0.48	魚	740
	本みりん	1	1.2		506
	水	10	12		—
かぶとのハンバーグ	かぶと型ハンバーグ 40g	40	0	鶏肉 豚肉 大豆 トマト	238
	かぶと型ハンバーグ 60g	0	60	鶏肉 豚肉 大豆 トマト	239
	ドミグラソース 3kg袋	22	33	小麦 鶏肉 トマト	771
	ケチャップ 3kg袋	5	7.5	トマト	751
	上白糖	1.8	2.7		627
	塩	0.1	0.15		508
	ウスターソース	1.5	2.25	トマト	734
	でん粉	0.3	0.45		625
	水	8	12		—
	端午の節句汁	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉
だいこん 根		15	18		野菜類
型かまぼこ		5	6	魚	224
しめじ		5	6		野菜類
ほうれん草		8	9.6		野菜類
たまねぎ		10	12		野菜類
薄口しょうゆ		4	4.8	大豆 小麦	737
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	694
本みりん		1.5	1.8		506
酒		1	1.2		503
塩		0.1	0.12		508
水		100	120		—
かしわ餅		かしわ餅 40g	40	40	大豆
	合計	599.7	712.05		

2024年05月07日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん 牛乳 ビビンバの具 (肉)	白飯	70	100		主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	豚肉 スライス	50	60	豚肉	肉類	
	土しょうが	0.5	0.6		野菜類	
	にんにく 皮なし	0.5	0.6		野菜類	
	サラダ油	0.3	0.36		726	
	酒	1	1.2		503	
	豆味噌	2.2	2.64	大豆	510	
	しょうゆ	1.7	2.04	大豆 小麦	507	
	上白糖	1.7	2.04		627	
ビビンバの具 (野菜)	テンメンジャン	0.5	0.6	大豆	778	
	大豆もやし	5	6	大豆 もやし	野菜類	
	もやし	20	24	もやし	野菜類	
	チンゲンツアイ	15	18		野菜類	
	薄口しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	737	
	上白糖	0.8	0.96		627	
	白炒りごま 1kg	0.5	0.6	ごま	647	
	ごま油	0.5	0.6	ごま	724	
	もずくスープ	もずく	8	9.6		214
		鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉	肉類
酒		1	1.2		503	
冷凍豆腐 1kg		15	18	大豆	634	
冷凍豆腐 10kg		0	0	大豆	635	
なると		8	9.6	魚 トマト	702	
はくさい		15	18		野菜類	
にんじん		10	14.4		野菜類	
黒きくらげ 乾スライス		0.5	0.6		676	
ねぎ		6	7.2		野菜類	
天調 中華だし		1.2	1.44		745	
しょうゆ		4	4.8	大豆 小麦	507	
酒		1.2	1.44		503	
塩		0.1	0.12		508	
白こしょう		0.01	0.012		775	
水	100	120		—		
合計	558.21	647.052				

2024年05月08日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
白玉うどん	白玉うどん	200	250	小麦	主食	
	牛乳	206	206	乳	牛乳	
	山菜入りあんかけうどん	豚肉 スライス	10	12	豚肉	肉類
		たまねぎ	10	12		野菜類
		にんじん	12	14.4		野菜類
		かまぼこ 白	10	12	魚	700
		油揚げ カット	2	2.4	大豆	639
		干しいたけ カット	1.2	1.44		678
		山菜水煮	10	12		206
		たけのこ水煮	10	12		660
		しょうゆ	5	6	大豆 小麦	507
		本みりん	1.5	1.8		506
	塩	0.08	0.096		508	
	でん粉	2	2.4		625	
	削り節だしパック	4	4.8	魚	694	
水	120	144		—		
チキンのサラダ	ささみオイル漬	15	18	鶏肉	714	
	キャベツ	20	24		野菜類	
	赤ピーマン	2.5	3		野菜類	
	黄ピーマン	2.5	3		野菜類	
	塩	0.02	0.024		508	
	白こしょう	0.01	0.012		775	
	かんきつドレッシング	4	4.8	みかん 魚	761	
	合計	709.11	819.732			
手作りまっ茶ケーキ	ホットケーキミックス 乳ぬき	25	30	小麦	242	
	抹茶	0.3	0.36		235	
	上白糖	2	2.4		627	
	調製豆乳	22	26.4	大豆	643	
	ユニバーサルマーガリン	6	7.2	大豆	728	
	チョコチップ	5	6		230	
	紙カップ 丸	1	1.2		—	
	合計	709.11	819.732			

2024年05月09日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
いわしの梅煮	いわしの梅煮 40g	40	0	魚 小麦 大豆 魚卵注意	217
	いわしの梅煮 50g	0	50	魚 小麦 大豆 魚卵注意	218
肉じゃが	豚肉 スライス	25	30	豚肉	肉類
	じゃがいも	20	72		野菜類
	じゃがいも(洗い)	40	0		野菜類
	にんじん	15	18		野菜類
	たまねぎ	30	36		野菜類
	つきこんにやく	10	12		622
	はんぺん 7cm×3.5cm	10	12	魚	703
	さやいんげん 冷	4	4.8		652
	サラダ油	0.5	0.6		726
	中ざら	3.5	4.2		631
	本みりん	1.2	1.44		506
	酒	0.8	0.96		503
	しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	507
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	740
	削り節だしパック	2	2.4	魚	694
	水	15	18		—
はくさいの磯香和え	小松菜 地産地消	8	9.6		野菜類
	はくさい	25	30		野菜類
	きざみのり 100g	0.3	0.36		213
	薄口しょうゆ	1.8	2.16	大豆 小麦	737
	合計	532.2	615.44		

2024年05月10日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
小：ロールパン 中：きなこ揚げパン（減量）	ロールパン	50	60	小麦・乳・大豆	主食	
	大豆白絞油	0	7.2	大豆	725	
	グラニュー糖	0	7.2		630	
	きな粉	0	7.2	大豆	633	
	塩	0	0.024		508	
	ペーパー	0	1		—	
	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
		豚肉 スライス	15	18	豚肉	肉類
	ポークビーンズ	水煮大豆 ドライパック	18	21	大豆	632
		たまねぎ	30	36		野菜類
		にんじん	20	24		野菜類
		じゃがいも	30	36		野菜類
		マッシュルーム 水煮	5	6		679
		三温糖	0.6	0.72		629
		コンソメ	1.2	1.5	豚肉 大豆 セロリ	747
		カットトマト 冷凍	5	6	トマト	667
		トマトピューレ	5	6	トマト	750
		ケチャップ 3kg袋	10	12	トマト	751
		赤ワイン	0.8	0.96	ぶどう	505
		塩	0.05	0.06		508
白こしょう		0.01	0.012		775	
サラダ油		0.5	0.6		726	
でん粉		1	1.2		625	
水		50	60		—	
マカロニサラダ		ねじりマカロニ	6	7.2	小麦	607
		まぐろサラダ油漬 フレーク	8	9.6	魚	695
	キャベツ	12	14.4		野菜類	
	きゅうり	5	6	きゅうり	野菜類	
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	762	
	塩	0.02	0.024		508	
	白こしょう	0.01	0.012		775	
	ひとくちゼリー	22	0	ぶどう	730	
合計	507.19	563.112				

2024年05月13日月曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん 牛乳 信田のあまみそかけ	白飯	70	100		主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	けんちんしのだ50g	50	0	魚 大豆	240
	けんちんしのだ60g	0	60	魚 大豆	241
	豆味噌	4	4.8	大豆	510
	上白糖	5	6		627
	酒	1	1.2		503
	本みりん	1	1.2		506
	水	3	3.6		—
	でん粉	0.2	0.24		625
キャベツの赤しそ和え	キャベツ	20	24		野菜類
	もやし	15	18	もやし	野菜類
	ゆかり粉	0.3	0.36		204
	薄口しょうゆ	1	1.2	大豆 小麦	737
ふのすまし汁	手まり麩 200g	1	1.2	小麦	611
	冷凍豆腐 1kg	20	24	大豆	634
	冷凍豆腐 10kg	0	0	大豆	635
	たまねぎ	10	12		野菜類
	だいこん 根	15	18		野菜類
	にんじん	10	12		野菜類
	しめじ	5	6		野菜類
	カットわかめ kg	0.5	0.6		689
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	694
	薄口しょうゆ	2.5	3	大豆 小麦	737
	しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	507
	塩	0.1	0.12		508
	酒	0.8	0.96		503
	水	100	120		—
	合計		546.9	631.08	



2024年05月14日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん	白飯	70	100		主食	
	牛乳	206	206	乳	牛乳	
	鶏天	鶏肉 50g 皮なし	50	0	鶏肉	肉類
		鶏肉 60g 皮なし	0	60	鶏肉	肉類
		土しょうが	0.3	0.36		野菜類
		にんにく 皮なし	0.2	0.24		野菜類
		白こしょう	0.01	0.012		775
		酒	1	1.2		503
		塩	0.1	0.12		508
		天ぷら粉 卵抜き	7	8.4	小麦 大豆	603
	水	6	7.2		—	
切干大根の煮物	大豆白絞油	6	7.2	大豆	725	
	切干し大根	3.6	4.32		657	
	豚肉 スライス	10	12	豚肉	肉類	
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	639	
	さやいんげん 冷	4	4.8		652	
	和風だしの素（和風ストック）	0.4	0.48	魚	740	
	上白糖	1.4	1.68		627	
	本みりん	0.6	0.72		506	
	しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	507	
	水	10	12		—	
じゃがいもの味噌汁	はくさい	15	18		野菜類	
	にんじん	10	12		野菜類	
	たまねぎ	10	12		野菜類	
	じゃがいも	25	30		野菜類	
	えのきだけ	5	6		野菜類	
	ねぎ	8	9.6		野菜類	
	白味噌	6	7.2	大豆	509	
	豆味噌	2	2.4	大豆	510	
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	694	
	水	100	120		—	
	合計	565.11	652.932			

2024年05月15日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
麦ごはん 牛乳 米粉のカレーライス	麦ごはん	70	100	大麦	主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	豚肉 スライス	15	18	豚肉	肉類	
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		野菜類	
	土しょうが	0.2	0.24		野菜類	
	サラダ油	0.8	0.96		726	
	たまねぎ	45	54		野菜類	
	にんじん	15	18		野菜類	
	じゃがいも	35	42		野菜類	
	米粉のカレールウ甘口	12	14.4	トマト セロリ マンゴー	767	
	米粉のカレールウ	1	1.2	大豆 トマト	768	
	洋風だしの素（洋風ストック）	0.4	0.48	セロリ 大豆	741	
	マッシュアップ	1.5	1.8	りんご ぶどう	780	
	ケチャップ 3kg袋	3	3.6	トマト	751	
	ウスターソース	1.5	1.8	トマト	734	
	塩	0.05	0.06		508	
	白こしょう	0.02	0.024		775	
	水	80	96		—	
	ほたてフライ	ほたてフライ28g	56	84	ホタテ 小麦 大豆	222
		大豆白絞油	5	6	大豆	725
アスパラサラダ	グリーンアスパラ	10	12		野菜類	
	ささみオイル漬	12	14.4	鶏肉	714	
	ホールコン冷凍	5	6		664	
	むきえだまめ（冷）	7	8.4	大豆	653	
	塩	0.02	0.024		508	
	白こしょう	0.01	0.012		775	
	ヨーナクリームドレッシング 1000ml	4	4.8	フルーツ	760	
	合計	585.8	694.56			

2024年05月16日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん	白飯	70	100		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
ぎょうざ	ぎょうざ（焼き目付き）	40	60	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	236	
八宝菜（卵除去食：有）	豚肉 スライス	12	14.4	豚肉	肉類	
	酒	1	1.2		503	
	土しょうが	0.3	0.36		野菜類	
	サラダ油	0.8	0.96		726	
	うずら卵水煮ラムコンカップ	20	24	卵（うずら卵）	716	
	はくさい	40	48		野菜類	
	たまねぎ	30	36		野菜類	
	にんじん	18	21.6		野菜類	
	たけのこ水煮	18	21.6		660	
	なると	10	12	魚 トマト	702	
	ピーマン	5	6		野菜類	
	黒きくらげ 乾スライス	0.5	0.6		676	
	しょうゆ	3	3.6	大豆 小麦	507	
	天調 中華だし	1	1.2		745	
	塩	0.05	0.06		508	
	白こしょう	0.02	0.024		775	
	でん粉	0.5	0.6		625	
	水	10	12		—	
	フルーツの甘夏ゼリー和え	ブロックゼリー 甘夏	15	18	りんご	232
		黄桃ダイス 袋詰	15	18	もも	672
パインチビット 袋詰		20	24	パイナップル	671	
アロエ ダイス シロップ煮		10	12		234	
白ワイン		1	1.2	ぶどう	504	
上白糖		2	2.4		627	
水		10	12		—	
合計		559.17	657.804			

2024年05月17日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
クロスロール 牛乳 かぼちやのチーズ 焼き(乳除去食: 有)	クロスロールパン	55	65	小麦・乳・大豆	主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	かぼちや千切り	50	60		野菜類
	ベーコン 短冊 1cm幅(卵 ・乳なし)	12	14.4	豚肉 大豆	707
	ナチュラルチーズ	9	10.8	乳	721
	オリーブ油 kg	1.5	1.8		723
	パセリ	0.25	0.3		野菜類
	塩	0.08	0.096		508
	白こしょう	0.02	0.024		775
	紙カップ 丸	1	1		—
ごぼうサラダ	ごぼう ささがき	15	18		野菜類
	しょうゆ	1	1.2	大豆 小麦	507
	上白糖 1kg袋	0.5	0.6		628
	まぐろササゲ油漬 フレーク	10	12	魚	695
	ホールコン冷凍	5	6		664
	きゅうり	5	6	きゅうり	野菜類
	塩	0.02	0.024		508
	白こしょう	0.01	0.012		775
	マヨネーズ 卵抜き	5	6	大豆	762
	鶏肉ときのこのス ープ	鶏肉むね 皮なし	10	12	鶏肉
	えのきだけ	4	4.8		野菜類
	マッシュルーム 水煮	7	8.4		679
	にんじん	15	18		野菜類
	しめじ	8	9.6		野菜類
	たまねぎ	10	12		野菜類
	ほうれん草	8	9.6		野菜類
	ローストオニオン	0.3	0.36	大豆	661
	コンソメ	1.2	1.44	豚肉 大豆 セロリ	747
	塩	0.1	0.12		508
	白こしょう	0.01	0.012		775
	しょうゆ	1	1.2	大豆 小麦	507
	水	100	120		—
	合計	540.99	606.788		

2024年05月20日月曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん	白飯	70	100		主食	
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
青じそ入りあじフライ	青じそあじフライ 40g	40	0	魚 小麦 大豆 魚卵注意	215	
	青じそあじフライ 50g	0	50	魚 小麦 大豆 魚卵注意	216	
ひじきの炒め煮	大豆白絞油	4	4.8	大豆	725	
	米ひじき	2	2.4		687	
	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	肉類	
	はんぺん 7cm×3.5cm	6	7.2	魚	703	
	むきえだまめ (冷)	7	8.4	大豆	653	
	たけのこ水煮	12	14.4		660	
	和風だしの素 (和風ストック)	0.2	0.24	魚	740	
	しょうゆ	1.5	1.8	大豆 小麦	507	
	本みりん	0.5	0.6		506	
	上白糖	1	1.2		627	
	サラダ油	0.5	0.6		726	
	水	10	12		—	
	味噌汁	にんじん	10	12		野菜類
		だいこん 根	15	18		野菜類
冷凍豆腐 10kg		0	0	大豆	635	
冷凍豆腐 1kg		20	24	大豆	634	
たまねぎ		10	12		野菜類	
小松菜 地産地消		8	9.6		野菜類	
白味噌		2	2.4	大豆	509	
豆味噌		6	7.2	大豆	510	
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	694	
水		100	120		—	
	合計	545.2	631.04			

2024年05月21日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん 牛乳 手作りつくね	白飯	70	100		主食
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	鶏ひき肉 むね	40	48	鶏肉	肉類
	土しょうが	0.5	0.6		野菜類
	大豆ミート	2	2.4	大豆	786
	たまねぎ(皮むき)	10	0		野菜類
	たまねぎ	0	12		野菜類
	調製豆乳	7	8.4	大豆	643
	生パン粉 1kg袋	3	3.6	小麦 大豆	613
	塩	0.2	0.24		508
	薄口しょうゆ	0.6	0.72	大豆 小麦	737
	でん粉	0.5	0.6		625
	しょうゆ	2.5	3	大豆 小麦	507
	上白糖	1	1.2		627
	本みりん	1.5	1.8		506
	でん粉	0.5	0.6		625
	昆布和え	水	8	9.6	
はくさい		35	42		野菜類
きゅうり		5	6	きゅうり	野菜類
塩昆布 kg		1	1.2	小麦 大豆	684
薄口しょうゆ		1	1.2	大豆 小麦	737
吉野汁	豚肉 スライス	10	12	豚肉	肉類
	にんじん	10	12		野菜類
	だいこん 根	15	18		野菜類
	里芋(洗い) S いち ょう切り	18	21.6		野菜類
	生揚げ kg カット	15	18	大豆	638
	ねぎ	6	7.2		野菜類
	でん粉	1	1.2		625
	しょうゆ	4.5	5.4	大豆 小麦	507
	酒	1	1.2		503
	本みりん	1	1.2		506
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	694
	塩	0.1	0.12		508
	水	100	120		—
	合計	580.4	671.28		

2024年05月22日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
いかのフリッター	いかフリッター	40	60	いか 小麦 大豆 オキアミ 魚卵注意	223
大根の煮物	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	肉類
	だいこん 根	40	48		野菜類
	にんじん	10	12		野菜類
	焼き竹輪	12	14.4	魚 大豆	701
	板こんにゃく 丁	15	18		621
	さやいんげん 冷	6	7.2		652
	干しいたけ カット	0.8	0.96		678
	土しょうが	0.25	0.3		野菜類
	三温糖	2	2.4		629
	しょうゆ	5.2	6.24	大豆 小麦	507
	本みりん	1	1.2		506
	和風だしの素（和風 ストック）	0.1	0.12	魚	740
	削り節だしパック	2	2.4	魚	694
	水	30	36		—
	キャベツの香り漬 け	キャベツ	20	24	
もやし		15	18	もやし	野菜類
しょうゆ		2.5	3	大豆 小麦	507
上白糖		1.8	2.16		627
ごま油		0.5	0.6	ごま	724
白炒りごま 1k g		0.5	0.6	ごま	647
合計		495.65	581.58		

2024年05月23日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ソフトめん 牛乳 カレーミートソー スかけ	ソフトめん	90	120	小麦	主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	豚挽き肉	20	24	豚肉	肉類	
	刻み大豆	5	6	大豆	203	
	たまねぎ	40	48		野菜類	
	にんじん	15	18		野菜類	
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		679	
	土しょうが	0.3	0.36		野菜類	
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		野菜類	
	冷グリーンピース	3	3.6		654	
	サラダ油	0.4	0.48		726	
	カレールウ甘口 り んご抜き	11	13.2	小麦 豚肉 マンゴー	766	
	カレールウ	1	1.2	小麦 豚肉 りんご	765	
	コンソメ	1.5	1.8	豚肉 大豆 セロリ	747	
	ケチャップ 3kg袋	3	3.6	トマト	751	
	ウスターソース	2	2.4	トマト	734	
	でん粉	0.8	0.96		625	
	水	90	108		—	
	きびなごのカリカ リ揚げ	きびなごのフライ 1 0g	20	30	魚 魚卵注意	221
		大豆白絞油	2	2.4	大豆	725
いちごとナタデコ コのポンチ	ダイスゼリー (いち ご)	20	24	フルーツ	231	
	ナタデココ	20	24	ココナッツ	233	
	パインチビット 袋 詰	15	18	パイナップル	671	
	みかん 袋詰	8	9.6	みかん	669	
	上白糖	2.5	3		627	
	水	10	12		—	
	白ワイン	1	1.2	ぶどう	504	
	合計	595.8	691.76			



2024年05月24日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
	牛乳	206	206	乳	牛乳
ぶた肉と野菜の塩 麩焼き	豚肉 スライス	45	54	豚肉	肉類
	たけのこ水煮	4	4.8		660
	エリンギ カット	3.2	3.84		212
	むきえだまめ (冷)	5	6	大豆	653
	塩こうじ	4	4.8		502
	しょうゆ	0.8	0.96	大豆 小麦	507
	もやしとコーンの 和え物	もやし	35	42	もやし
かきたま汁 (卵除 去食：有)	ホルコーン冷凍	5	6		664
	上白糖	0.4	0.48		627
	しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	507
	凍結全卵 (調理用)	20	24	卵	717
	冷凍豆腐 10kg	0	0	大豆	635
	冷凍豆腐 1kg	20	24	大豆	634
	たまねぎ	10	12		野菜類
	ほうれん草	8	9.6		野菜類
	かまぼこ 白	10	12	魚	700
	しょうゆ	4	4.8	大豆 小麦	507
	本みりん	1	1.2		506
	塩	0.1	0.12		508
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	694
	でん粉	0.7	0.84		625
	水	100	120		—
	合計		557.7	644.04	

2024年05月27日月曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
ごはん	白飯	70	100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
コーンしゅうまい	コーンしゅうまい	40	60	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 かき	237
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	肉類
	土しょうが	0.3	0.36		野菜類
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		野菜類
	サラダ油	0.8	0.96		726
	冷凍豆腐 1kg	100	120	大豆	634
	冷凍豆腐 10kg	0	0	大豆	635
	たまねぎ	25	30		野菜類
	にんじん	12	14.4		野菜類
	たけのこ水煮	15	18		660
	ねぎ	6	7.2		野菜類
	酒	1	1.2		503
	豆板醤	0.1	0.12		736
	テンメンジャン	1.8	2.16	大豆	778
	豆味噌	4	4.8	大豆	510
	三温糖	2.2	2.64		629
	しょうゆ	1.2	1.44	大豆 小麦	507
	天調 中華だし	0.8	0.96		745
	でん粉	1.2	1.44		625
	水	45	54		—
春雨サラダ	春雨 5cmカット	3.5	4.2		626
	かにかまぼこ	10	12	魚 小麦 大豆	699
	水菜	8	9.6		野菜類
	茎わかめ カット 細切り	5	6		691
	しょうゆ	2.5	3	大豆 小麦	507
	上白糖	1.2	1.44		627
	ごま油	1.2	1.44	ごま	724
	合計	576.1	678.12		

2024年05月28日火曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
炊き込みケチャップ プライス	アルファー化米 10kg	45	54		617
	もち米	5	6		615
	鶏肉むね 皮付き	15	18	鶏肉	肉類
	たまねぎ	20	24		野菜類
	マッシュルーム 水煮	5	6		679
	冷グリーンピース	3	3.6		654
	ウスターソース	3	3.6	トマト	734
	ケチャップ 3kg袋	18	21.6	トマト	751
	コンソメ	1	1.2	豚肉 大豆 セロリ	747
	白こしょう	0.02	0.024		775
	塩	0.2	0.24		508
	水	65	78		—
	手作りアメリカン ドッグ (卵除去食 : 有)	ウインナー 20g 本	20	40	豚肉
ホットケーキミックス 乳ぬき		15	18	小麦	242
調製豆乳		6	7.2	大豆	643
凍結全卵 (調理用)		3	3.6	卵	717
水		1	1.2		—
大豆白絞油		4	4.8	大豆	725
大豆					
大根サラダ	だいこん 根	25	30		野菜類
	まぐろサラダ 油漬 フレーク	8	9.6	魚	695
	貝割れ大根	5	6		野菜類
	きゅうり	5	6	きゅうり	野菜類
	和風ドレッシング	4	4.8	魚	754
	塩	0.02	0.024		508
	白こしょう	0.012	0.0144		775
	合計	482.252	*****		

2024年05月29日水曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ごはん 牛乳 かつおの味噌焼き	白飯	70	100		主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	かつお 切身40g	40	0	魚	219	
高野豆腐のうま煮	かつお 切身50g	0	50	魚	220	
	西京漬け床	4	4.8	大豆	511	
	上白糖	0.8	0.96		627	
	土しょうが	0.2	0.24		野菜類	
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		野菜類	
	鶏肉むね 皮付き	10	12	鶏肉	肉類	
	酒	0.8	0.96		503	
	高野豆腐 サイロ	6	7.2	大豆	641	
	たまねぎ	10	12		野菜類	
	にんじん	15	18		野菜類	
	ごぼう ささがき	10	12		野菜類	
	じゃがいも	15	18		野菜類	
	つきこんにやく	10	12		622	
	干しいたけ カット	0.8	0.96		678	
	さやいんげん 冷	6	7.2		652	
	しょうゆ	5	6	大豆 小麦	507	
	上白糖	1.5	1.8		627	
	本みりん	1.2	1.44		506	
	塩	0.05	0.06		508	
	和風だしの素（和風 ストック）	0.1	0.12	魚	740	
	削り節だしパック	2	2.4	魚	694	
	水	30	36		—	
	ほうれん草のごま 和え	ほうれん草	8	9.6		野菜類
		もやし	25	30	もやし	野菜類
		しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	507
		上白糖	0.2	0.24		627
白炒りごま 1k g		0.6	0.72	ごま	647	
合計		480.45	553.34			

2024年05月30日木曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
ご飯 牛乳 酢豚	白飯	70	100		主食	
	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳	
	豚肉 角切り	30	36	豚肉	肉類	
	しょうゆ	2	2.4	大豆 小麦	507	
	酒	2	2.4		503	
	土しょうが	0.5	0.6		野菜類	
	米粉	2.8	3.36		616	
	でん粉	2.8	3.36		625	
	大豆白絞油	3	3.6	大豆	725	
	たまねぎ	20	24		野菜類	
	たけのこ水煮	10	12		660	
	にんじん	5	6		野菜類	
	ピーマン	2.5	3		野菜類	
	ケチャップ 3kg袋	6.2	7.44	トマト	751	
	薄口しょうゆ	1.5	1.8	大豆 小麦	737	
	酒	0.8	0.96		503	
	酢	1.5	1.8		739	
	上白糖	1.5	1.8		627	
	天調 中華だし	0.3	0.36		745	
	キムチスープ	白こしょう	0.01	0.012		775
でん粉		0.2	0.24		625	
水		3	3.6		—	
鶏肉むね 皮なし		10	12	鶏肉	肉類	
韓国餅		20	24		202	
キムチ		8	9.6	大豆 トマト	668	
もやし		12	14.4	もやし	野菜類	
刻み昆布		0.5	0.6		683	
小松菜 地産地消		8	9.6		野菜類	
天調 中華だし		1.1	1.32		745	
しょうゆ		4	4.8	大豆 小麦	507	
塩		0.1	0.12		508	
白こしょう		0.01	0.012		775	
水		100	120		—	
冷凍みかん		冷みかん S 個	80	0	みかん	207
		冷みかん M 個	0	100	みかん	208
		合計	615.32	717.184		

2024年05月31日金曜

献立名	材料名	小可	中可	アレルギー物資	成分表	
小：きなこ揚げパン（減量） 中：ミルクロールパン	ミルクロールパン	40	70	小麦・乳・大豆	主食	
	大豆白絞油	6	0	大豆	725	
	グラニュー糖	6	0		630	
	きな粉	6	0	大豆	633	
	塩	0.02	0		508	
	ペーパー	1	0		—	
	牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
	キャロットポタージュ（乳除去食：有）	にんじんペースト	20	24		205
		にんじん				野菜類
		ホーロン冷凍	6	7.2		664
		クリームコーン袋	15	18		663
		たまねぎ	30	36		野菜類
		しめじ	7	8.4		野菜類
		パセリ	0.4	0.48		野菜類
		ハム ロース短冊（卵・乳なし）	10	12	豚肉	705
		小麦粉	5	6	小麦	601
		バター	5	6	乳	727
		調理用牛乳（学校）	20	24	乳	牛乳
		生クリーム普通脂肪-	3.2	3.84	乳	719
		洋風だしの素（洋風ストック）	1.2	1.44	セロリ 大豆	741
サラダ油		2	2.4		726	
白こしょう		0.02	0.024		775	
塩		0.15	0.18		508	
水		70	84		—	
キャベツのサラダ		キャベツ	20	24		野菜類
	まぐろサダ油漬 フレーク	8	9.6	魚	695	
	赤ピーマン	2.5	3		野菜類	
	きゅうり	5	6	きゅうり	野菜類	
	塩	0.01	0.012		508	
	白こしょう	0.01	0.012		775	
	コールスロートレッシング	4	4.8	フルーツ	756	
	ひとくちゼリー	0	22	ぶどう	730	
中：一口ゼリー（ぶどう）	合計	499.51	579.388			